Pavlova med sjokolademousse og jordbær



Ingredienser

Marengsbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 0,5 ts vineddik
♥ 1,5 ss maizena

Sjokolademousse:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ts kaffepulver
♥ 0,5 dl varmt vann
♥ 2 plater gelatin
♥ 4 egg
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g melis

Pynt:
♥ 500 g friske, søte jordbær
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Maregnsbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge med elektrisk mikser (minst 10 minutter) til du får en tykk og stiv marengs. Bland forsiktig i eddik og maizena med en slikkepott (ikke rør mer enn nødvendig, så marengsen beholder fastheten).

Tegn opp en sirkel på ca 22 cm i diameter på et bakepapir. Fordel marengsen innenfor sirkelen slik at du får enn liten, tykk kake. Bruk slikkepotten og jevn til kantene ved å dra slikkepotten nedenfra og opp. Glatt til overflaten og lag en grop på toppen av kaken (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 150 °C i 1 time. Slå av varmen og la kaken stå i ovnen og tørke til ovnen er helt kald (minst 1 time til, og gjerne over natten).

Sjokolademousse:
Del kokesjokoladen i biter og ha dem i en liten kjele. Løs opp kaffepulver i kokende varmt vann og tilsett. Varm opp på svak varme til du ser at sjokoladen har smeltet. Rør blandingen jevn.

Mens sjokoladen smelter, bløtlegger du gelatinplatene i en bolle med kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i en kopp. Løs opp gelatinen i 1 ss kokende varmt vann, eller ha koppen i mikrobølgeovnen i et par sekunder, slik at gelatinen smelter. Rør den varme, smeltede gelatinen inn i den smeltede sjokoladen.

Skill eggene. Ha én og én eggeplomme i den smeltede sjokoladen. Rør godt mellom hver eggeplomme. La blandingen avkjøles i noen minutter.

Pisk kremfløten til tykk krem i en bolle for seg. Bland først litt av kremen i sjokoladeblandingen slik at den blir litt mer tyntflytende. Flytt sjokoladeblandingen over i bollen med den piskede kremen. Vend dette sammen med en slikkepott.

Pisk eggehvitene stive i en bolle for seg. Tilsett melis og pisk videre til en myk marengs. Vend marengsen inn i sjokoladeblandingen.

Nå er det viktig at sjokolademousseblandingen står kjølig helt til den begynner å tykne. Sett bollen i kjøleskapet i 2–3 timer, og rør i blandingen av og til. Sjokolademousseblandingen må bli tykk nok til at den ikke renner av kaken. Først når du ser at sjokolademoussen er skikkelig tykk, kan du forsiktig ha den i gropen i marengsbunnen.

Sett kaken i kjøleskapet i minst 4 timer, og gjerne over natten.

Pynt:
Rens jordbær og skjær dem i mindre biter.

Ta kaken ut av kjøleskapet. Legg jordbær på toppen av sjokolademoussen.

Dryss over hakket kokesjokolade og sikt over litt melis.

Tips

♥ Stusser du ved at det skal være eddik i marengsen? Ikke fall for fristelsen å droppe den. Eddik er en viktig ingrediens, som sørger for at marengsbunnen får den rette, myke og litt seige konsistensen. Jeg brukte balsamicoeddik her, men det spiller ingen rolle hvilken type eddik du bruker.

♥ Jo stivere marengs du pisker, jo mindre vil marengsbunnen flyte utover under steking.

♥ Rør minst mulig når du vender maisenna og eddik i den piskede marengsen. Det skal veldig lite til før man rører for mye slik at marengsen blir tynnere i konsistensen, og da blir marengskaken flat. Jeg bruker en slikkepott og vender helt forsiktig i marengsen et par ganger.

♥ Det er ekstremt viktig at du lar sjokolademousseblandingen tykne tilstrekkelig før du har den på marengsbunnen, ellers kommer den bare til å renne av kaken.

♥ Bruk friske, søte jordbær og ikke jordbær som har vært frosne, for tinte bær blir for rennende oppå kaken.

♥ Det går fint å lage kaken over flere dager. Pavlovabunnen kan oppbevares tørt og i romtemperatur i flere dager. Du kan lage sjokolademoussen og fordele den over kaken dagen før servering. På serveringsdagen pynter du med jordbær, hakket sjokolade og melisdryss.

♥ Kaken bør spises samme dag den er pyntet for å unngå at den blir bløt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-sjokolademousse-og-jordbaer